



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

«СОЛЯНКА РЫБНАЯ ДОМАШНЯЯ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Солянка рыбная домашняя»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Горбуша, потрошен. с головой	8,12/10,58	41,1	28,8	53,5	37,5
или					
2. Минтай, потрошен. без головы		40,6	28,4	52,9	37
Масса готовой рыбы:		-	23	-	30
3. Картофель:					
молодой до 01.09.	9,5/12,66	56,3	45	75	60
с 01.09. по 31.10.		60	45	80	60
с 01.11. по 31.12.		64,3	45	85,7	60
с 01.01 по 28, 29. 02.		69,2	45	92,3	60
с 01.03.		75	45	100	60
4. Лук репчатый	1,89/12,52	16,1	13,5	21,4	18
5. Огурцы консервированные	0,72/0,96	16,4	9	21,8	12
6. Томатная паста 25% сух. в-в.	0,3/0,4	1,2	1,2	1,6	1,6
7. Вода для разведения томат-пасты		1,8	1,8	2,7	2,7
8. Масло сливочное 72,5% жирн.	2,25/3,0	3	3	4	4
или					
9. Масло растительное		3	3	4	4
10. Вода или бульон		110	110	150	150
11. Лимоны	0,15/0,20	2	1,2	2,7	1,6
Всего сухих веществ:	22,91/40,32				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбу предварительно размораживают, промывают, разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски – брусочки.

Подготовленную рыбу припускают 7-9 минут.

Картофель сортируют, моют, очищают.

Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья.

Очищенные овощи (картофель, репчатый лук) повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Подготовленный картофель нарезают кубиком, репчатый лук шинкуют и пассеруют с добавлением масла 10-15 минут. В конце пассерования добавляют томатную пасту, предварительно разведённую водой и пассеруют вместе с репчатым луком в течение 5 минут.

Потребительскую упаковку (банку) с консервированными огурцами перед вскрытием промывают водой, протирают ветошью.

Консервированные огурцы очищают от грубой кожицы и семян, нарезают ломтиком.

Подготовленные огурцы припускают.

Лимоны тщательно моют под проточной водой. Подготовленные лимоны очищают от кожицы и нарезают ломтиками.

В кипящую воду или бульон закладывают картофель и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованный лук с томатной пастой, припущенные огурцы, припущенную рыбу и варят 5-10 минут. За 5 минут до готовности кладут лимон и продолжают кипятить оставшиеся 5 минут.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... + 65°С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Кусочки рыбы сохранили форму, рыба проварена, мягкая, кусочки не крупные. Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция овощей мягкая

Цвет – Бульон прозрачный, без наличия жира.

Вкус и запах – Вкус в меру солёный, аромат свежесваренной рыбы и овощей.

6.2.Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/200г) по горбуше

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
4,4/5,52		2,85/4,02		1,4/3,9		46,6/60,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,08/0,11	0,03/0,04	37,6/50,1	8,8/11,7	13,9/18,5	20,9/37,8	65,7/87,6	0,33/0,44

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г./200г) по минтаю

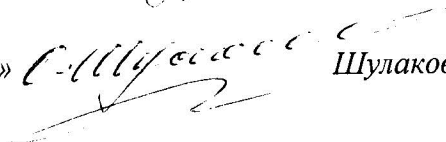
Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
5,42/7,1		2,32/3,09		8,1/10,79		74,96/99,37	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,002/0,12	0,001/0,16	2,83/3,7	11,96/15,95	23,56/31,1	29,9/39,3	97,5/128	0,84/1,11

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.